

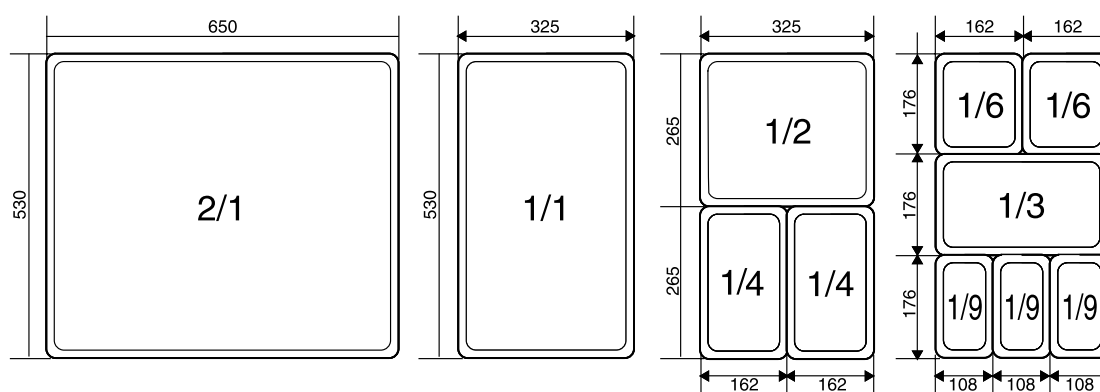
BACS GASTRO COPOLYESTER «ALTO+»



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception en copolyester fumé.
- Entièrement recyclable.
- Tenue en température de -40°C à +90°C**.
- Conforme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN631.2 (chariots, frigos, chambres froides...).
- Couvercles clipables, anti-éclaboussures assurant une parfaite ventilation intérieure.
- Visualisation des contenances (graduations).
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- **La gamme :**
Bacs : du module GN2/1 au module GN1/9.
Profondeurs : de 65 à 200mm selon les tailles.
Couvercles : avec ou sans encoche pour louche. Du module GN2/1 au module GN1/9.
Égouttoirs : du module GN1/1 au module GN1/6.

SYSTÈME GASTRONORME - LES DIMENSIONS



* NF avec couvercle sans encoche

** Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).



PRÉSERVER LE GOÛT